

？ 東南アジア 7 ベトナム 「刷新」と外食産業の刷新

著者	竹内 郁雄
権利	Copyrights 日本貿易振興機構（ジェトロ）アジア経済研究所 / Institute of Developing Economies, Japan External Trade Organization (IDE-JETRO) http://www.ide.go.jp
シリーズタイトル	アジアを見る眼
シリーズ番号	85
雑誌名	「たべものや」と「くらし」： 第三世界の外食産業
ページ	79-82
発行年	1992
出版者	アジア経済研究所
URL	http://hdl.handle.net/2344/00017905

7 ベトナム

「刷新」^{ドイモイ}と外食産業の刷新

竹内郁雄

外食産業の「場」は

ベトナムの外食産業なるものをイメージしてもらうには、商店ないし外食産業が営まれる場の様式を説明することから始めるのが適当であろう。

外食産業が営まれる「場」とあえて言うのは、ベトナムの場合、露店とか軒先といった場が経営体の相当数を占めるからだ。こうした露店や軒先、われわれがイメージしうる一般の食堂、ダックサンⅡ「特産」と漢語に直訳しうる高級レストラン、そしてホテルのレストランまで含めれば、これが外食産業が営まれる場の総体である。経営形態については、ホテルのレストラン（それは主として外国人のためのものである）と一般商店の一部とが社会主義セクターであるほかは、ほとんどが私営である。

露店から高級レストランまで 特徴的なのは、露店や軒先、一般の食堂におけるメニューは、単品が主であることだ。単品の双壁はフォー（pho）とブン（bun）である。

フォーは日本風に言えば「うどん」、ただし唐辛子などのスパイスがきき油のたっぷり入っているうどんである。ブンは「そうめん」に相当するが、甘酢で作った汁の中にベトナム風の春巻やミートボールなどを入れ生野菜と合わせて食べるところがみそだろわか。共稼ぎの多いベトナム人は朝食には手をかけずパンなどで済ますことも多いが、いざ通勤の都合でそれも間に合わないといった場合、決まって飛び込むのがフォー屋である。ブンはこのフォーに加え、主として昼食時の外食のレパートリーを豊富にする。

麺類では他にスイカオと呼ばれる「ラーメン」があるが、こちらはフォーやブンほどの人気はない。ごはんものは、かつては国営商店などで主に営まれていた。白米一杯と一品料理が数品、これと汁類がメニューのすべてで、値段は一九八〇年代の中葉にフォー一杯が三〇〜五〇ドンであった時に白米と一汁一菜とで二〇ドンほどであったと記憶している。

高級レストランダックサンは、主として「ベトナム風の」中華料理ないしフランス料理を営む。店の造りは日本の大衆食堂のイメージで、経営主は華僑が多い。植民地時代からサイゴン・ステーキなどグルメの豊富さを誇った南のホーチミン市（旧サイゴン）と異なり、首都ハノイではダックサンの数は少ない。実際、ダックサンは北では比較的裕福な階層のための食堂であって、商人、ベトナム帰りの越僑、また一九八〇年代にはソ連・東欧圏などから帰った出稼ぎ労働者などが客の主体であった。まれに軍人や警察官など国家機関の人々が宴会を設けるのに利用しているのを見かけたことがある。

外食を終えた後のひとときを、ベトナム人は喫茶店Ⅱカフェーですごす。カフェーは娯楽場の少ない成年男女が談笑をする場所でもあり、またそれ以上に知識人らが談議をする場所でもある。かつての南部解放に際し知識人らがこうしたカフェーに集まり政権打倒の秘策を練った場合もあったことはよく知られているが、昨今ではこの国が抱える就業難のために職のない青年が一日の時間の多くを費やすのもこうしたカフェーである。

さてデザートに果物を、といった場合、この果物を売るだけでなく食べさせる露店がベトナムには存在する。ザボン売りがそれで、彼らは街頭に座り込みザボンの皮をむいては房ごとに食べやすく包丁を入れ一房幾らで売る。価格は一房がフォーの一〇分の一ほどの値段で、人々はこの商人の傍らに腰を下ろして一房、二房と口に運ぶ。

経済開放で発展に ベトナムの外食産業は従来発展しているとは言えなかった。その理由の向かう**外食産業** 一つに商品経済の未発達があげられる。家族共同体の特徴を色濃く残す

ベトナムでは、都市部でも、人は普通、昼も夜も自宅で家族と食事するのが常であった。

それと同時に、かつての教条的な社会主義イデオロギーが私営を中心とする外食産業の経営を奨励してこなかったことがあげられる。それは改造の対象であったので、一九七〇年代の後半と八二年後半から八三年にかけての時期には集団化のドライブが加速され、多くの商店が閉鎖に追い込まれた。経営を維持する商店も店内の改装や質の向上には無関心であった。店がきれいであったり客が入って繁盛したりすれば、いきおい目をつけられたからだ。

インフレが進んだ一九八〇年代の中葉には、フォーを六杯から一〇杯食するだけで平均的労働者の一カ月分給料三〇〇ドンがふっとんできました。低賃金の見返りとして同時期まで維持されてきた労働者への配給米はキロ当り〇・四ドンという超低価格であったから、人はなおさら自宅で食事を取るよう心掛ける。こうして、配給制度も商品経済の、ひいては外食産業の発展を押しとどめる役割を果たした。

一九八六年末から始まったドイモイ経済自由化によって私営商店の経営が奨励されるようになった。現在、外食産業はわが世の春といった時代を迎えつつある。何よりも食堂の数が増えたしメニューも豊富になった。加えて、家族が弁当を作ったり昼ごとに自宅に戻って食事をしたりする手間を省き労働生産性を向上させることを目的とした運動が九〇年から始まった。これにより、大企業などでは食堂を完備するところが多くなったほか、国営以外のコム・ビンザン大衆食堂がハノイ市内のあちこちに並ぶようになった。

一九九〇年秋にベトナムを訪問した際、ベトナム人研究者にダックサンに招待される光栄にあずかったが、その席で彼はこう言った。「現在の経済政策はいいでしょう。うまいものが私営商店で食べられるし、昼ごとに女房の顔を見ずに済むんだし……」。

経済発展のために、イデオロギーはもとよりベトナム人が誇りとする共同体的な暖かさをネックと感じ始めたかのように見える現在のベトナムを、彼は代弁してみせたのだろうか。

(たけうち　いくお／アジア経済研究所地域研究部)